40e Année. — N° 8 25 Février 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL BUREAU 14 NOV. 1923 MYCOLOGY

SOMMAIRE

L. Degrully..... Chronique. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — La surface des vignobles s'est-elle accrue ? ; — La C.G.V et les vins étrangers ; — A propos de la cote des vins du marché de Cette.

L. Laprugne..... Dégustation-Concours des vins d'hybrides à Mâcon.

Ch. Bessey..... Un légume indispensable à tout domaine viticole.

Informations et communications de sociétés agricoles. — Les agriculteurs et les impôts. — Congrès des Livres généalogiques des races françaises d'animaux. — Fabrication de l'ammoniaque synthétique.

Bulletin commercial et informations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 13 février nous a donné le tableau du mouvement des vins en janvier et depuis le début de la campagne (1er octobre 1922).

Pour l'ensemble des quatre mois écoulés, la comparaison avec les deux précédents exercices s'établit comme suit, Alsace-Lorraine comprise :

Sorties de la propriété	octobre 1920	—	janvier 1921.	13.704.758 hl.
—	—	—	1921	—	1922.	15.737.507 —
—	—	—	1922	—	1923.	15.086.421 —

En Algérie, les sorties se sont élevées à 3.835.012 hectolitres, contre 3.283.526 en 1921-22.

Pour la consommation taxée, les chiffres sont les suivants, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée	octobre 1920	—	janvier 1921.	13.431.516 hl.
—	—	1921	—	1922.	14.876.145 —
—	—	1922	—	1923.	15.248.993 —

On nous a demandé de rappeler les chiffres du mouvement des vins depuis la fin de la guerre pour les quatre premiers mois de chaque campagne. Les voici, abstraction faite des *sorties* d'Alsace-Lorraine, qui n'ont pas été données par l'administration en 1919 :

Mouvement des vins : France continentale, Alsace-Lorraine non comprise

A fin janvier	Sorties de la propriété	Consommation taxée	Stock commercial
1919...	10.691.287 hect.	11.618.249 hect.	6.150.533 hect.
1920...	13.740.696 —	12.898.072 —	8.705.896 —
1921...	13.567.526 —	13.088.056 —	10.158.089 —
1922...	15.566.459 —	14.883.252 —	10.851.661 —
1923...	14.776.087 —	14.856.103 —	9.739.439 —

Le stock commercial ne varie guère : 9.739.439 hectolitres à fin janvier contre 9.618.856 à fin décembre. A fin janvier 1922, il s'élevait à 10.851.661 hectolitres. Rappelons qu'il atteignait 13.027.127 hectolitres à fin janvier 1914, et qu'il avait souvent dépassé ce chiffre. Il y a là, pour un avenir peut-être prochain, une marge d'écoulement très appréciable, la baisse momentanée des cours ne pouvant que faciliter la reconstitution des stocks du commerce.

On verra, par les cotes officielles de notre bulletin commercial, que les cours ont encore gagné quelques points sur tous nos grands marchés.

La surface des vignobles s'est-elle accrue ?

A la suite des notes publiées dans nos précédents numéros, nous avons reçu les deux lettres suivantes :

*
* *

1° De M. Marcel Quancard, propriétaire à Terrefort, Gironde :

« A propos de votre article du 11 courant, que je lis à l'instant, permettez-moi une réflexion.

En 1919 et 1920 il n'est rien resté chez les pépiniéristes, d'accord. Mais que de vignes mal soignées pendant la guerre ont eu besoin d'être renouvelées ! Il faut faire entrer cela en ligne de compte. Il n'en reste pas moins vrai qu'on a dû planter beaucoup après la guerre des vignes qui maintenant sont en plein rapport ».

2e De M. P. Fargue, propriétaire à Mèze (Hérault) :

« Sur la question des plantations de vignes, je ne sais pour l'Algérie. — Mais pour nos pays, il me semble que vos correspondants — et peut-être vous-même aussi êtes victimes d'une illusion.

On replante : on ne plante pas. Et donc les surfaces en vignes n'augmentent pas. Ainsi personnellement, en y comprenant cette année 1923, j'ai depuis 1910, moment où cessa la mévente et où j'avais un effort considérable à faire, planté 250.000 pieds. A consulter Vaucluse où je me fournissais avant et Montpellier où je me fournis maintenant, il semblerait que ma surface en vignes a considérablement augmenté. La vérité est que je n'ai pas un pied de plus ; j'ai déplanté pour replanter. Sans doute des vignes caduques ou à demi perdues ont été remplacées par des vignes jeunes. Mais pendant ce temps-là d'autres deviennent caduques aussi. Et alors ? Si, comme c'est à supposer, tout le monde fait ainsi ?

Si on ne renouvelle pas son vignoble, le résultat (les exemples abondent) est le même ou pire : la production diminue. Et donc la surproduction devient alors une crainte chimérique.

Pour un gros propriétaire, les remplacements, dans une vigne qui a atteint 15 ans d'âge environ, constituent un système illusoire dont les dépenses ne sont pas compensées, tout s'en faut (sauf pour l'œil), par les résultats. Après 15 ans, il n'y a guère intérêt (*toujours pour un gros propriétaire*) à remplacer. Au surplus, tant que les manquants ne dépassent pas la centaine à la sétérée de 24 ares, c'est-à-dire 400 à l'hectare, la production de la vigne ne diminue pas, surtout si l'on pouvait obtenir des tailleurs qu'ils laissent un ou deux ceps de plus aux quatre souches entourant le manquant. Vers 30 ans — à quelques années près — la production peut diminuer par le trop grand nombre de souches caduques, mortes ou atteintes de court-noué. C'est alors que se pose le problème du remplacement en bloc. Mais remplacer une vigne par une vigne n'est pas augmenter une surface. Et Messieurs les pépiniéristes ont encore de beaux jours devant eux !... surtout s'ils modéraient un peu leurs prix ».

*
* *

Ces diverses observations sont parfaitement exactes ; mais il n'en est pas moins vrai que, dans la région méridionale tout au moins, de nouvelles plantations ont été faites depuis la guerre.

Comment s'en étonner si l'on examine les chiffres que nous avons donnés dans notre numéro du 31 décembre dernier : de 1913 à 1922, la surface consacrée au blé, dans la région du Sud-Est, est passée de 400.900 hectares à 214.810, soit une diminution de 186.090 hectares. Une partie de ces terres a pu être consacrée à des cultures variées : fleurs et légumes en Provence ; quelques luzernières et quelques prairies (?) dans des terres arrosables ; . .. et des vignes sur bien des points, nous le savons pertinemment par les correspondances et les demandes de conseils que nous recevons. Et c'était bien naturel, alors que le vin se vendait 100 francs et plus, on ne résiste pas facilement à pareille tentation !

Si, malgré cela, la surface totale du vignoble français ne paraît s'être accrue que dans une faible mesure, c'est que, dans d'autres régions : Champagne, Sud-Ouest, la vigne au contraire, pour des

raisons diverses, a perdu momentanément du terrain. Elle est en train d'en regagner sous la forme de plantations en producteurs directs.

Mais ce qui n'est pas douteux, c'est que la récolte surabondante de 1922 est due à des conditions climatériques exceptionnellement favorables dans les régions qui n'obtiennent habituellement que des productions modestes ; ce sont là des phénomènes qui ne se reproduisent que tous les dix ou vingt ans. Nous reverrons, probablement dès cette année 1923, des récoltes plus réduites, qui nous permettront de vendre nos vins à de meilleurs prix.

Nous avons lu récemment, dans un journal de notre région, la proposition d'ordonner l'arrachage d'une partie des vignes, comme au temps de l'Empereur Domitien, en l'an 92 de l'Ere chrétienne ! Outre que cette mesure un peu brutale n'a aucune chance d'être appliquée de nos jours, ne serait-il pas plus simple — et plus sage — de ne pas faire trop de nouvelles plantations ?

La C. G. V. et les vins étrangers

Dans une lettre adressée aux députés et sénateurs des régions qu'elle représente, sous la signature de son président M. Mirepoix, la C. G. V. proteste énergiquement contre l'envahissement du marché français par les vins étrangers, et réclame l'abandon d'une politique économique dont l'aboutissement serait la ruine de la viticulture française :

« L'accord franco-espagnol, conclu malgré les protestations des viticulteurs, a produit des résultats désastreux : dans les cinq premiers mois l'Espagne a importé chez nous 1.264.000 hectolitres, alors qu'elle ne recevait que 1.800 hectolitres de vin français. Et, cependant, le Gouvernement nous déclare cet accord avantageux pour la viticulture et qu'il entend maintenir ce traité néfaste. Peut-on ainsi fermer les yeux à l'évidence ?

» Cet accord funeste a encore été aggravé en pleine campagne viticole de la façon la plus imprévue, par le décret du 6 décembre concernant l'admission des moûts espagnols.....

» Le Gouvernement nous annonce un projet d'accord avec la Grèce qui ouvrirait aux vins de ce pays de nouveaux débouchés en France ; un projet d'union douanière avec la Régence de Tunis, qui permettrait, dans un avenir prochain aux vins de ce pays, d'apporter un élément nouveau de concurrence étrangère sur notre marché national.

» Enfin, dans nos colonies, le vin français, privé de toute protection douanière, subit la concurrence illimitée du vin étranger.

» Une telle situation ne peut durer... »

La C. G. V. proteste également contre la consommation de vins

étrangers par nos troupes cantonnées en Allemagne. Sur ce dernier point, il semble que satisfaction ait été donnée à la suite de récentes instructions du Ministre de la Guerre.

Il n'est pas douteux que nos représentants ne s'efforcent de faire aboutir les justes réclamations de la C. G. V.

A propos de la cote des vins du marché de Cette

On nous écrit :

« Je vous soumets ces quelques constatations :

1° Dernier marché de Cette : *a*) Vins de 11° du pays, 60 fr. ; *b*) Algérie rouges 11 à 12°, 74 à 84 fr. ; *c*) Espagne rouges 11°5 à 12°, 50 à 56 fr. Pour les trois-six de vin de 86°, 465 fr. pour les Algérie ; 410 fr. pour ceux de la Métropole ;

2° Dernier marché de Marseille : mêmes écarts.

Depuis un mois il en est ainsi. — Je vous assure que vous contenteriez beaucoup de vos lecteurs en leur donnant une explication plausible, s'il en existe une.

Il n'est pas possible qu'entre l'Algérie et la Métropole, il y ait un écart en sus d'une vingtaine de francs pour des vins de même degré et un de plus de 50 fr. pour les trois-six de vin.

En général, c'était l'inverse pour les vins, ceux du pays faisant une petite prime sur ceux d'Algérie, à degré égal ».

Nous avons posé la question à un négociant de Cette qui nous répond que les vins d'Algérie présenteraient, cette année, des qualités qui les font préférer à ceux de la métropole ; ils auraient plus de « corps » et aussi plus de « moelleux » que les vins du Midi, qui offriraient un peu d'âpreté. Néanmoins, ajoute notre correspondant, la différence de prix est, en réalité, moindre que celle indiquée par la cote.

En ce qui concerne les trois-six, nous n'avons, pour le moment, aucun renseignement précis.

Il serait à désirer que cette cote fût établie d'une façon plus équitable et plus conforme aux cours réellement pratiqués.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et des stocks existant chez les marchands en gros en Janvier 1923 et depuis le début de la campagne (1er octobre 1922).

Campagne 1922-1923 (Mois de Janvier)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	11.512	41.837	28.468	104.234	42.313
2	Aisne	3.626	9.346	46.094	178.220	66.775
3	Allier	11.194	107.178	43.734	202.382	54.260
4	Alpes (Basses-)	482	2.026	3.850	16 180	6 843
5	Alpes (Hautes-)	480	2.228	6.206	28.094	9.503
6	Alpes-Maritimes	1.482	5.067	34.800	179.377	62.107
7	Ardèche	20.188	83 656	23.850	85.688	27.243
8	Ardennes	»	»	14.778	65.305	37.165
9	Ariège	710	2.411	10.587	37.585	9.988
10	Aube	11.248	53 562	39.649	147.762	66.468
11	Aude	387.186	1.677.160	51.701	159.948	128.991
12	Aveyron	5.375	19.687	33 345	117.352	20.362
13	Bouches-du-Rhône	59.436	203.542	103.883	364.704	115.109
14	Calvados	»	»	10.170	33.202	36.357
15	Cantal	78	194	19.910	82.328	21.077
16	Charente	131.107	272.366	28 330	95.460	41.160
17	Charente-Inférieure	201.747	454 754	36 558	130.058	88.176
18	Cher	9.474	30.844	30.441	113.488	39.307
19	Corrèze	2.379	6.717	20.046	68.205	21.559
21	Côte-d'Or	17.854	99.408	54.901	185.169	372 467
22	Côtes-du-Nord	»	»	7.297	25.484	19 282
23	Creuse	»	»	23.988	84.223	28.895
24	Dordogne	73.562	245.188	41.213	130.544	39.136
25	Doubs	104	628	39 841	163.440	57.567
26	Drôme	8.212	48.967	17.019	60.512	28.657
27	Eure	2	30	9.322	34.483	22.646
28	Eure-et-Loir	199	629	17.845	71.933	44.657
29	Finistère	»	»	39 378	134.122	82.465
30	Gard	164.634	804.414	45.103	168.035	80.024
31	Garonne (Haute-)	14.828	56 286	45.573	160.700	45.809
32	Gers	56.740	168.545	12.186	41.743	40.997
33	Gironde	372.451	1.443.640	179.966	627.452	1.307.915
34	Hérault	854.437	3.081.503	93.121	308.468	473 436
35	Ille-et-Vilaine	»	»	9.566	35.899	35.169
36	Indre	19 091	72.038	23 415	79.325	20.374
37	Indre-et-Loire	164.783	675.585	58.472	172.123	99.328
38	Isère	20 680	92.517	54.274	206.134	66.072
39	Jura	6.534	18.634	26.440	102.278	46.101
40	Landes	7.167	23.964	24.852	83.033	21.149
41	Loir-et-Cher	117.216	570.897	41.272	131.274	47.571
42	Loire	11.658	55.329	106.945	438.197	152.183
43	Loire (Haute-)	363	2.103	36.636	157.212	43.299
44	Loire-Inférieure	62.791	389.485	71.635	300.741	84.224
45	Loiret	22.373	109.766	36.756	167.030	73.949
46	Lot	17.589	53.686	15.993	50.874	5.572
47	Lot-et-Garonne	40.892	144.572	24.063	80.104	22.220
48	Lozère	341	1 946	5.979	26.910	6.803
49	Maine-et-Loire	97.874	249.209	66.845	188.378	173.796
50	Manche	»	»	3.298	12.086	16.880
51	Marne	20.291	132.467	112.042	378.226	1.209.546
52	Marne (Haute-)	1.847	7.539	29.494	109.333	47.514
53	Mayenne	220	447	3.408	11.221	13.463
54	Meurthe-et-Moselle	1.760	18.175	83.731	315.949	134.700
55	Meuse	65	134	37.703	145.139	50.779
56	Morbihan	75	311	8.386	26.971	25.509
58	Nièvre	6 902	26.720	35 076	128.89	59.116

NUMEROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	88.693	298.806	195 284
60	Oise	»		34 741	123.318	59.964
61	Orne	»	»	3.409	10.700	12 048
62	Pas-de-Calais	»	»	29.632	110 945	85 140
63	Puy-de-Dôme	11.001	47.884	50.241	201 119	54 256
64	Pyrénées (Basses-)	6.815	18.838	41.449	140.631	49 263
65	Pyrénées (Hautes-)	1 119	2.832	16.656	55.265	20 924
66	Pyrénées-Orientales	243.225	1.558.243	57 5 5	170.472	104.300
69	Rhône	42 932	181 821	148.682	597.794	308.000
70	Saône (Haute-)	303	2.790	47.445	170.209	69.824
71	Saône-et-Loire	39.134	157 839	67.018	244.400	165 613
72	Sarthe	4.925	9.430	10 450	32.462	22.054
73	Savoie	9.780	32 771	20.006	80.620	28.003
74	Savoie (Haute-)	2.561	45.113	12 552	74 015	29.801
75	Direction de la Seine	»	9	6 8.208	2.012 217	999 083
	Direction des droits d'entrée	»	»	218 790	942.595	779.026
76	Seine-Inférieure	»	»	60.772	206.698	157.871
77	Seine-et-Marne	53	367	46 572	162.832	82 637
78	Seine-et-Oise	131	807	96 697	349.499	170.994
79	Sèvre (Deux-)	12.402	29.662	24.055	84.937	32 553
80	Somme	»	»	24.638	96 454	41 473
81	Tarn	18.418	89.302	30.508	102.934	29.424
82	Tarn-et-Garonne	15.556	63.340	10.694	35.503	9.401
83	Var	94.989	826.915	44.236	138.691	31 733
84	Vaucluse	8.574	160.959	14.744	42.918	30 341
85	Vendée	16.101	82.728	20.097	94.090	27 052
86	Vienne	29.290	94.574	1 .528	67.905	22.625
87	Vienne (Haute-)	68	403	39 989	152.549	46.821
88	Vosges	40	280	50.545	190.306	91.178
89	Yonne	36.355	104.859	32.101	108.504	55.400
	Total pour la France.	3.632.038	14.776.087	4.112.774	14.856.103	9.739.439
	Moselle	8.780	30.124	27.298	95.638	66.897
	Bas-Rhin	24.260	104.983	28.220	113.257	131.045
	Haut-Rhin	19.222	175.227	49.245	183.995	118.343
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	52.262	310.334	104.763	392.890	316.255
	Algérie					
	Alger	272.677	1.553.934	»	»	163.243
	Constantine	103.549	406.799	»	»	44.959
	Oran	175.260	1.874.279	»	»	454.973
	Total pour l'Algérie..	551.486	3.835 012	»	»	663.175

DÉGUSTATION-CONCOURS DES VINS D'HYBRIDES

A MACON

Le quatrième concours annuel organisé par la Société d'agriculture de Mâcon, pour dégustation et étude des vins d'hybrides, s'est tenu les 27 et 28 janvier 1923.

Le succès obtenu l'an dernier ne s'est point démenti cette année et l'affluence des échantillons exposés, venus de régions très diverses, ainsi

que celle des visiteurs, témoigne de l'intérêt grandissant, qui s'attache actuellement à la question des hybrides en viticulture.

En effet, près de 250 échantillons avaient été envoyés, présentés par 55 exposants et provenant de 14 départements qui sont les suivants : Saône-et-Loire, Ain, Côte-d'Or, Rhône, Alsace, Haute-Saône, Drôme. Isère, Gard, Haute-Garonne, Landes, Vienne, Charente-Inférieure.

Il y a lieu d'ajouter que par suite d'absence de désignation de propriétaire, des échantillons n'ont pas permis de reconnaître leur envoyeur et ont dû figurer avec la mention, origine et propriétaire inconnus.

Par une disposition heureuse et sous l'active direction du commissaire général, les échantillons s'alignaient sur des tables, en longues rangées parallèles, dans l'immense salle de l'Hôtel de Ville.

Dans chacune des sections de vins obtenus les échantillons étaient groupés par numéros de plants. C'est ainsi que dans la collection Couderc sont placés, par groupes séparés, chacun des échantillons dans l'ordre des numéros, de même les Seibel, les Baco constituent des ensembles possédant des groupes nettement séparés pour chaque numéro.

Cette disposition devait permettre au jury d'apprécier successivement les vins provenant d'un même hybride, et ensuite aux rapporteurs de rechercher, si possible, les causes des différences observées en confrontant les fiches individuelles d'échantillons accompagnant chaque présentation.

A cet effet, nous croyons devoir signaler que, comme en 1922, les exposants indiquaient dans la fiche individuelle de chaque échantillon, outre leurs nom, prénoms et adresse, les renseignements suivants : nature du vin (rouge, blanc, rosé), nom et numéro de l'hybride, année de plantation, nature et caractères du sol et du sous-sol, distances des plants entre lignes et sur lignes, systèmes de taille et conduite, fumures pendant les trois dernières années, date de la récolte, procédés de vinification employés avec tous détails sur cette partie importante de l'étude.

Le jury chargé de l'examen des vins présentés à la dégustation ne comprenait que des professionnels, négociants mâconnais, très experts dans l'art de discerner toutes les différences dans les caractères et saveurs du vin. Les récoltants en avaient été écartés afin de laisser toute indépendance au jury.

Ce jury avait pour mission;

1° De déguster chaque type de vin, de lui donner une cote de valeur comprise entre 0 et 20, le maximum 20 correspondant à la valeur d'un Gamay de plaine, blanc ou rouge, de qualité bien réussie ;

2° De consigner ensuite, dans une appréciation sommaire, les caractères de chaque type et surtout de signaler les goûts de fox, ou les goûts particuliers reconnus d'une manière positive.

Le jury avait été invité à définir et à exprimer, lorsqu'il le pourrait, le caractère propre du type de vin produit par le plant. C'était, on le voit, une étude délicate, mais d'un intérêt évident.

*
* *

La Commission chargée de dresser le rapport d'ensemble sur ce quatrième Concours-Dégustation des vins de producteurs directs afin d'en dégager des renseignements pratiques pour nos vignerons de Bourgogne, exclus de toute suggestion, formule les appréciations et observations suivantes:

Le nombre des échantillons apportés, beaucoup plus important qu'en 1922,

témoigne de l'intérêt grandissant qui se manifeste dans l'étude des vins de producteurs directs. Il a été soumis 247 vins à l'examen du jury ; 175 ont fait l'objet d'une appréciation, Le travail que nous avons entrepris eût été fécond en résultats si la vinification de tous ces types en avait permis une étude plus générale, mais la production de vins vinifiés en petite quantité rend difficile la réussite d'un travail aussi minutieux, et nous ne pouvons que féliciter le jury d'avoir eu le scrupule d'éliminer les vins qui ne lui ont pas paru présenter leurs caractères normaux.

Le nombre des échantillons de vins blancs présentés est à peu près double de celui des vins rouges et, tandis que ces derniers n'ont pas montré de grande amélioration sur ce que nous avons vu l'an dernier, les vins blancs, au contraire, comportent plusieurs types très intéressants par leur vinosité et surtout par la netteté de leur saveur. Ils montrent aux amateurs et aux chercheurs que la voie s'ouvre chaque année davantage à l'espoir d'obtenir des vins blancs agréables et assez nets de goût pour satisfaire les acheteurs désireux de trouver mieux que des vins communs. Nos viticulteurs de Bourgogne, pour l'instant, ne doivent ni espérer ni demander davantage. Nos bons coteaux du Mâconnais et du Beaujolais sont encore pour ainsi dire vierges de l'introduction de producteurs directs, mais il est sensé de prévoir qu'en dehors de nos bons crus, la culture de la vigne ne restera possible que par l'utilisation des hybrides. Ceux qui marchent résolument dans cette voie nouvelle doivent chercher, à notre avis, à éviter deux défauts très fréquents dans les vins de producteurs directs :

1° La trop grande acidité souvent inhérente au cépage ou bien due à une récolte trop hâtive ;

2° Le goût anormal ou foxé de la plupart des vins des anciens numéros de producteurs directs.

Ils doivent donc, en plus de la question d'adaptation assez facile à résoudre, apporter la plus grande attention à la parfaite vinification , afin de produire des vins surtout très souples et neutres de goût.

Vinification. — Avec les viniféras, la peine dépensée pour bien faire le vin, est largement compensée par la santé et la qualité du produit obtenu. Mais la négligence ou l'omission de soins spéciaux aux vendanges de bonnes années n'entraînent pas le désagrément d'obtenir forcément des variations trop accentuées dans le goût du vin. Avec les vendanges de producteurs directs, l'attention du récoltant doit toujours être en éveil, du moins pour la majorité des producteurs directs anciens que nous connaissons.

Pressurages. — Le récoltant de raisins d'hybrides ne doit plus se contenter de cueillir ses raisins et de les jeter à la cuve comme faisaient si heureusement nos pères. Il doit connaître quelle méthode de vinification il doit suivre pour obtenir de son vin la qualité espérée. Il doit aussi attacher de l'importance, ce qu'il n'a jamais fait que nous sachions, au degré d'asséchement ou d'épurement de la pulpe du raisin au pressurage. Le jury consigne très judicieusement dans son appréciation des vins de Castel 19637, que la qualité du vin de ce numéro diminue à mesure que s'accroît la durée du maintien de la vendange dans la cuve. Il fait la même remarque pour les vins de Baco 24-23 et la signale également pour Oberlin 595. Pour chacun de ces numéros, la meilleure note revient aux vins rosés. Un habile viticulteur bourguignon qui a une importante plantation de Castel 19637 qu'il

vinifie chaque année de main de maître, passe ses raisins au fouloir, puis les jette sur le pressoir et ne les soumet qu'à deux serrées successives seulement. Il ne jette sans doute pas le vin obtenu par les recoupes suivantes, mais il doit, croyons-nous, l'utiliser pour d'autres usages. Et ce fait apporte sa contribution intéressante à la détermination de la vinification appropriée non seulement au Castel 19637, mais encore à celle de tous les raisins à saveur plus ou moins particulière ou foxée.

L'excés de pression de la vendange fait sortir le maximum des produits sapides contenus dans les grappes, pellicules, pulpes, râfles et pépins. Aussi dans la vinification des producteurs directs est-il prudent d'abandonner les produits de queue de pressurage d'un grand nombre de raisins. Un autre fait à l'appui de cette observation, c'est que les vins obtenus à l'aide d'une presse continue où le serrage devient souvent énorme sans qu'il soit aisé (non pas possible) de le régler, donne presque toujours des vins dans lesquels le goût spécial du plant est toujours plus développé.

Débourbage. — Les vins blancs et les rosés de producteurs directs demandent encore plus rigoureusement que nos moûts de viniféra, le débourbage préalable à la fermentation. Cette seule précaution améliore considérablement le goût des vins légèrement foxés, mais ne semble pas avoir un résultat aussi complet sur les moûts à goût de propolis (goût de miel).

Influence de la maturité. — Avec les producteurs directs il est utile de déterminer le point où la maturité du raisin est devenue suffisante pour obtenir un minimum d'acidité. Laisser passer ce point, précipite, pour une infinité de numéros anciens et de même pour beaucoup de nouveaux, dans l'obtention trop caractérisée de goûts à éviter.

L'exemple en est donné par « le Favori » du jour, le 4986, et peut-être contribuerons-nous à clore une controverse à cet égard. Douze échantillons de 4986 ont été retenus par le jury, sur lesquels trois sont reconnus légèrement foxés. En conséquence, ceux qui déjà avaient signalé ce caractère occasionnel de ce bon plant ne l'avaient pas fait à tort (comme ce leur fut quelquefois reproché). Mais pourquoi les neuf autres échantillons passent-ils pour neutres ou presque neutres de goût ? Influence du terrain ? Les fiches signées de nos exposants nous montrent pour les trois échantillons légèrement foxés que les terrains d'où ils proviennent sont très différents entre eux, mais rien ne les différencie non plus des terrains qui ont produit les types neutres de goût. Il n'y a donc pas d'influence probante du terrain sur la production du goût spécifique du plant. D'où provient donc le goût spécial rencontré par intermittence dans les vins du 4986? Est-il dû au développement simultané et complet de tous les goûts sapides du grain parvenu à un terme qui correspondrait à une maturité excessive ? Dans ce cas serait exacte l'observation déjà imprimée en 1922 dans le *Sud-Ouest* que le raisin du 4986 demande à ne pas être vendangé trop mûr. Ce doit être vrai. Et ce sera probablement le cas pour de nombreux numéros.

Viniculture. — Existe-t-il d'autres causes qui nous échappent ? Nous posons la question. Que dire des soins que nécessitent les vins d'hybrides, de leur viniculture? Les vins obtenus avec les producteurs directs n'ont pas, en ce qui concerne leur santé, de tares originelles, ils ne sont ni moins ni surtout plus sensibles aux maladies microbiennes que ceux des viniféras. Ceux qui semblent le croire se bornent à constater des effets voulant en igno-

rer les causes, telle que la vinification de trop petites quantités, la conservation en vases non remplis, etc...

Mélanges. — De la dégustation des vins en mélange qui ont été présentés aucune déduction pratique ne peut être tirée. Il est très délicat de recommander ce qui n'est pas consacré par l'expérience de plusieurs vinifications successives. Tout le monde peut comprendre que l'excès de couleur est corrigée par l'adjonction de raisins blancs, mais le mélange ne sera-t-il pas plus heureux s'il est fait une fois le vin fait ? Comment corriger l'excès et surtout le manque de saveur ?

Ce sont encore des questions auxquelles la réponse ne peut être donnée à l'heure actuelle. Au point de vue de la saveur, nous souhaitons dans un avenir prochain trouver toujours mieux.

A ce sujet, nous n'hésitons pas à faire appel aux hybrideurs pour obtenir ce toujours mieux que nous désirons, et nous avons l'espoir que cet appel ne sera pas vain, si nous leur affirmons que le souci de la qualité dans la sapidité du vin ne doit plus être écarté, mais qu'il nous paraît devoir être placé maintenant au même plan que la production en quantité.

Pour terminer ces observations générales, nous dirons que la Commission chargée du rapport n'a pu relever aucune conclusion relative à l'influence de l'écartement des hybrides dans les plantations, non plus que de l'application des différentes fumures.

Passant maintenant aux caractères spécifiques de quelques hybrides connus de nous, nous donnons les appréciations suivantes :

Vins rouges. — Castel 19.637, demande comme on l'a vu plus haut une vinification en rosé, sinon le vin acquiert le goût désagréable du Jacquez qui lui enlève son réel mérite. Demande une taille à cordon. Production fort variable, suivant les climats. Santé excellente.

Oberlin 595, donne des vins de coupage souvent très alcooliques, mais la cuvaison ne doit pas être prolongée. Taille en cordon très allongé. Production bonne, parfois bien médiocre aussi. Santé parfaite.

Baco 24-23. La vendange ne doit pas séjourner en cuve. Taille en cordon allongé ou Guyot double. Production régulière. Santé bonne.

Seibel 1.000. Ce numéro maintient et confirme la bonne qualité courante de son vin. Il exige ici deux sulfatages tardifs pour le feuillage. Taille suivant vigueur, même sévère en terrain riche. Production régulière abondante avec taille équilibrée.

Seibel 4.121. Plant d'une parfaite santé que nous déconseillons pour notre région.

Seibel 4.643. La vendange, si elle passe en cuve, ne doit pas y séjourner plus de 3 ou 4 nuits au maximum. Mûrit beaucoup mieux à taille courte car il mûrit lentement à taille longue. Demande quelquefois un soufrage, fin juin, et se contente toujours de deux sulfatages. Remarquable résistance aux orages de grêle à partir de fin juin (constatation faite en 1919 et en 1922).

Seibel 5.163, est aussi un plant qui demande le moindre séjour de la vendange en cuve. Taille courte tout en laissant une assez grande quantité de coursons. Production très forte. Demande un à deux soufrages et souvent deux sulfatages.

Seibel 5.455. Nous n'avons pas eu la chance de trouver des échantillons goûtables. Taille courte. Santé approchant celle de 4.643. Assez vigoureux. Mauvais greffon.

Seibel 5.575. Gros producteur. Vins astringents. Demande 2 à 3 sulfatages.

Seibel 5.912. Excellent producteur que l'on compare quelquefois au 2.003 à tort, ce qui le rabaisse. De plus, c'est un bon greffon. Donnant un vin alcoolique, teinturier. Ne demande qu'un seul sulfatage.

Vins blancs. — Couderc 146-51. Le jury a donné la note vraie (foxé).

Couderc 162-46. Le jury a donné la note vraie (goût framboisé).

Couderc 299-35. Le vin fermenté n'est pas intéressant, mais liquoreux ou muté est original. Très bon producteur. Taille courte. Demande 2 ou 3 sulfatages et le greffage.

Couderc 162-5. Bien que de deuxième maturité, donne dans l'Est et en Basse-Bourgogne des vins appréciés. Très fructifère, mais producteur moyen. Taille courte. Craint beaucoup l'oïdium. Résistance parfaite au mildiou, moyenne au phylloxéra.

Bertille-Seyve 450. Ce numéro a été planté beaucoup dans nos plaines où il est un bon producteur. Taille courte ou longue. Craint l'oïdium et beaucoup les dégâts du vent à la poussée des rameaux. Un sulfatage.

Gaillard 157. Excellent producteur, mais il faut le greffer et le sulfater presque comme un viniféra.

Baco 22 A. Sa maturité demande à être étudiée dans notre région.

Seibel 880. Ne doit pas être vendangé trop mûr, ni être planté franc de pied. Excellent producteur. Taille très courte, sans charger. 2 sulfatages de bonne heure.

Seibel 867. Gros producteur, mais un peu tardif. Vin foxé. Santé excellente.

Seibel 4.681. Vin foxé. Ce numéro cédera rapidement le pas à de plus méritants.

Seibel 4.964. Généralement vins musqués, alcooliques. Le type ayant obtenu la note 17 est une heureuse exception que nous désirons revoir souvent. Enorme producteur, sensible à la pourriture. Toutes tailles. 2 sulfatages. Ne craint pas ou peu l'oïdium. Vigoureux partout.

Seibel 4.986 Production excellente et soutenue. Un peu sensible à la pourriture. Toutes tailles. Résiste à l'oïdium. Bonne résistance aux orages de grêle à partir de fin juin (observé en 1919 et 1922). A vendanger à point.

Seibel 4.991. Trop sensible au mildiou.

Seibel 5.061. Donne du vin en abondance, mais commun; est tardif.

Seibel 5.213. Producteur excellent. Le raisin est foxé. Vin toujours alcoolique, à étudier. Un sulfatage et un soufrage. Taille courte.

Seibel 5.259. Production énorme, mais vins quelquefois foxés. A greffer. De 2 maturités. Taille courte. 2 sulfatages. Un soufrage.

Seibel 5.279. Production grand maximum : 100 hectolitres à l'hectare. Taille à long bois ou à cordon. Très vigoureux. Presque indemne de maladies. Très précoce. A vendanger à point.

Seibel 5.351. Production régulière, maturité précoce, manque quelquefois de vigueur sur ses racines, un peu sensible à la pourriture, indemne de mildiou, raisins sucrés.

Seibel 5.409. Production bonne, semble de 2e maturité, est à suivre avec intérêt, trop récent pour être jugé. Très en vue.

5.474. Ne confirme pas ici la réputation qui lui vient d'ailleurs.

Baco 2-16, Couderc 5, Monnier 111-5, Seibel 5.744, 5.775, 5.663, 6.090, 6.191, 6.218. Nouveaux plants inconnus ici, ont droit à nos souhaits de bienvenue. Espérons qu'ils pourront l'an prochain mériter les mêmes excellentes notes, qui les consacreront comme des gains intéressants.

La Commission se plaît à rendre hommage à tous les exposants qui ont participé au succès de cette exposition-concours et dont les envois ont permis de faire ses appréciations. Elle adresse des remerciements à tous et particulièrement à M. Savin de Cissé (Vienne), dont les nombreux apports ont largement contribué à l'étude poursuivie par la Société.

Conclusion. — Et maintenant, concluons, nos conclusions ne s'appliquant bien entendu qu'à la Bourgogne.

A notre avis, pour notre région, nous devons :

1° Continuer à exclure les producteurs directs des crus à vins fins. Le jour ne luit toujours pas à l'espoir de pouvoir remplacer nos bons plants dans le seul but de supprimer la charge qu'impliquent les nouveaux traitements ;

2° Dans nos bons crus intermédiaires, ne pas abandonner complètement nos plants, mais assurer seulement une certaine production dans les années de misère, en accordant une place dans le vignoble à la culture des producteurs directs ;

3° Dans la plaine et dans les crus communs, ne plus sacrifier la quantité à la qualité du vin. Rechercher à faire plutôt des vins alcooliques et très souples, dont la vente sera toujours rémunératrice pour le producteur. L'année actuelle en fournit la preuve.

Nous arrêtons là nos conclusions, ne voulant en aucune façon dépasser les limites qu'impose l'étude qu'impliquait le concours.

Cette étude se complètera chaque année et si les viticulteurs veulent bien présenter aux futurs concours de Mâcon, les vins authentiques intéressants de producteurs directs provenant de leurs récoltes, permettra de formuler, comme nous l'espérons, de nouvelles et plus complètes appréciations.

Les rapporteurs :

Ph. Chauvet, viticulteur. — L. Laprugne,

Ch. Perraton, viticulteur. — Directeur des Services agricoles.

Nota. — La Commission, après l'étude faite des apports des exposants, a décerné un certain nombre de diplômes pour récompenser les plus utiles collaborations à l'œuvre de recherche entreprise par la Société d'agriculture de Mâcon.

UN LÉGUME INDISPENSABLE

A TOUT DOMAINE VITICOLE

Il s'agit de la chicorée amère.

La chicorée amère est une plante qui doit avoir sa place dans tous les jardins potagers des propriétés agricoles et viticoles du Midi de la France, de même que dans les jardins familiaux.

Cette plante fournit, en effet, non seulement et très rapidement une saine et abondante salade pendant l'été, alors qu'il n'est pas toujours facile, en cette saison, de mener à bien la culture des diverses laitues, chicorées frisées et chicorées scarolles ; mais encore, les mêmes plantes, dont les coupes successives de feuilles n'ont en rien diminué leur vitalité peuvent produire pendant l'hiver l'excellent légume connu sous le nom de Barbe de

Capucin (fig. 1) ou de Witloof (fig. 3), suivant la variété cultivée et la méthode d'étiolement employée.

Variétés. — C'est de la chicorée amère ou sauvage qui croît à l'état spontané un peu partout en France, que sont issues par sélection les quelques variétés cultivées.

Je conseillerai plus particulièrement :

Chicorée sauvage ordinaire ou amère, aux feuilles très dentées.

Chicorée sauvage Parisienne, aux feuilles plus larges et moins dentées que la précédente.

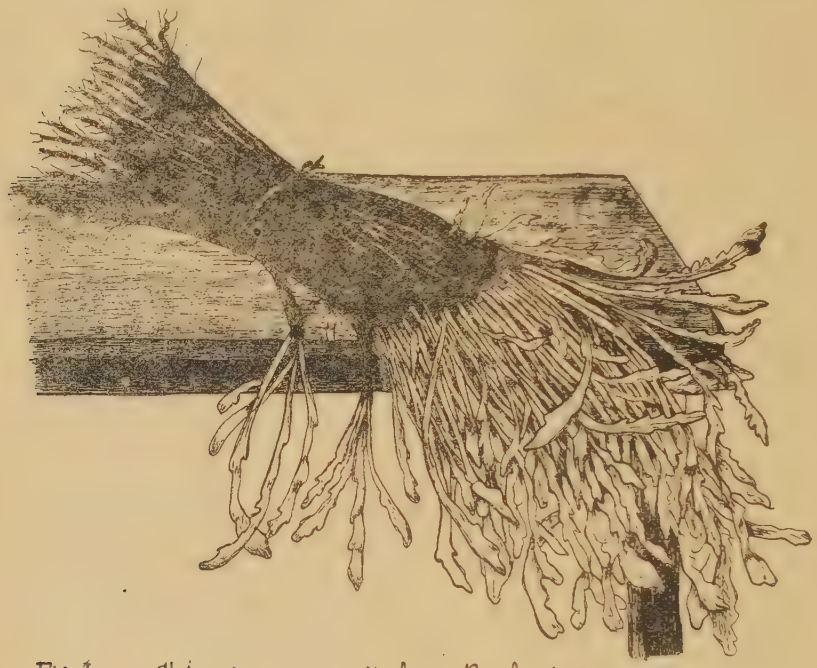

Fig. 1. — Chicorée amère étiolée. Barbe de Capucin.

Chicorée sauvage améliorée, dont les feuilles ondulées, cloquées et serrées sur le centre forment une petite pomme rappelant un peu celle d'une laitue.

Ces trois variétés sont surtout cultivées en vue d'obtenir de la Barbe de Capucin.

Chicorée de Bruxelles, variété à laquelle le cultivateur doit donner la préférence pour la production de la Witloof ou Endive.

Culture. — Bien que vivace et pouvant ainsi demeurer deux et trois ans sur le même terrain, la chicorée sauvage doit être considérée, en culture potagère, comme une plante annuelle afin d'en obtenir le meilleur rendement.

Le semis s'effectue au printemps, avril et mai, en sillons de 0^m02 de profondeur et distants de 0^m30 les uns des autres.

Il faut environ 250 grammes de semence à l'are.

La grosseur des racines de chicorée et plus particulièrement de la variété dite Chicorée de Bruxelles, étant une qualité indispensable comme on le verra plus loin, pour obtenir de la belle Witloof, il convient que le terrain

soit labouré à 0m30 de profondeur, parfaitement ameubli et autant que possible débarrassé des pierres ou autres corps durs par trop volumineux qui pourraient entraver la croissance des racines.

Au moment de la préparation du sol, un apport de 150 kg de terreau à l'are

Fig. III *A la récolte*

Chicorée Witloof

Fig. II *Racine préparée pour l'étiolement*

complété pour la même surface, par un mélange de 1 kg 500 de sulfate d'ammoniaque, 4 kg de superphosphate 16/18 et 2 kg de sulfate de potasse, constituera une bonne fumure pour la chicorée sauvage. Mais il reste bien entendu que cette formule n'a rien d'absolu et qu'elle peut être modifiée selon la nature du sol et l'expérience personnelle. Dans tous les cas, ne jamais employer de fumier frais et par conséquent pailleux qui formerait obstacle

au développement des plantes dès leur germination et occasionnerait ainsi la formation de racines fourchues.

Deux ou trois binages pendant l'été et quelques arrosages en temps opportuns permettent d'assurer une belle végétation de la chicorée. Je dois ajouter toutefois que pour la chicorée à grosse racine de Bruxelles, il est nécessaire d'éclaircir, c'est-à-dire de supprimer sur chaque ligne toutes les plantes en excès et les plus faibles pour ne conserver que les plus vigoureuses distancées de 8 à 10 centimètres. Cette opération a pour but de favoriser le grossissement des racines, qualité primordiale pour obtenir à l'étiolement du bourgeon terminal, une belle pomme de Witloof.

Dans ces conditions, pendant six mois, de fin mai à octobre, on peut couper les jeunes feuilles de chicorée au fur et à mesure de leur développement et des besoins de la consommation.

Production de la Barbe de Capucin. — C'est à partir de novembre et jusqu'à fin février que les chicorées sauvages sont les plus appréciées.

Pour la réussite de l'opération, il faut réunir deux conditions essentielles : la chaleur et l'obscurité la plus complète. Une cave, un cellier, une écurie, le dessous des tablettes d'une serre, une bâche ou un coffre recouverts de châssis sont des locaux qui se prêtent généralement bien à ce genre de culture.

Les plantes sont arrachées avec soin de l'endroit où elles ont été élevées, puis triées pour n'utiliser que les racines de 1 à 2 centimètres de diamètre au collet. On coupe ensuite les feuilles à 1 centimètre de leur point de naissance ou bien, ce qui est préférable mais un peu plus long à effectuer, on les détache à la main sur le collet pour ne conserver que les feuilles rudimentaires du cœur.

Dans le local et à l'emplacement choisis, les racines sont plantées séparément dans une couche de terre légère, de sable ou de terreau de façon à ce que le collet soit au niveau du sol.

Il est quelquefois nécessaire d'arroser les chicorées soumises à l'étiolement ; mais il ne faut pas oublier que, plus encore ici qu'en plein air, l'excès d'humidité est nuisible et peut, par la pourriture des plantes, enlever rapidement tout espoir de récolte.

Placés dans les conditions que je viens d'indiquer, les plantes ne tardent pas à entrer en végétation, les feuilles s'allongent pour atteindre 25 à 30 centimètres après 30 jours environ et sont ainsi livrées à la consommation.

On obtient le même résultat, mais plus rapidement, en activant la végétation au moyen d'une chaleur artificielle.

Dans l'un ou l'autre des locaux indiqués ci-dessus, on *monte* une couche de fumier de 0^m25 de hauteur ayant une surface en rapport avec la quantité de racines à utiliser. Le fumier doit être autant que possible un mélange par moitié de fumier frais et vieux, car il s'agit d'obtenir et de maintenir une température de $+18°$ à $+20°$, pendant trois à quatre semaines.

Sur cette couche de fumier on répand 20 centimètres d'épaisseur de terre sableuse ou de terreau et c'est dans ce milieu que les racines préparées sont plantées séparément au plantoir à 0^m02 les unes des autres.

Mais le plus souvent, dans le but d'obtenir le maximum de production sur une surface assez restreinte et afin de pouvoir présenter la Barbe de Capucin sur les marchés, on réunit les racines par 15 ou 20 maintenues en bottes par une ou deux ligatures en osier.

Ces bottes de racines sont ensuite placées les unes à côté des autres sur la

couche préalablement chargée de 4 à 5 centimètres de terreau. Les vides entre chacune d'elles sont comblés avec du terreau jusqu'au collet des plantes.

Par ce procédé on doit récolter 12 à 15 jours après la mise en végétation.

Production de la Witloof. — L'étiolement de la chicorée de Bruxelles pour obtenir de la Witloof se produit sous l'influence de la chaleur et dans l'obscurité comme la Barbe de Capucin, mais avec cette particularité que la végétation a lieu dans une couche de terre de 20 à 25 centimètres d'épaisseur tandis que l'étiolement de la Barbe a lieu dans le vide.

Voici comment on opère généralement :

Dans un endroit du jardin où l'humidité n'est pas à craindre, on creuse une tranchée de 0m40 de profondeur sur 1m20 de largeur et de longueur variable avec l'importance de la culture.

Ensuite, les plantes de chicorée sont arrachées de l'emplacement où elles ont été cultivées puis préparées en détachant à la main toutes les feuilles, excepté les quelques-unes du centre peu développées et appliquées les unes sur les autres. Les racines secondaires sont coupées et les pivots égalisés à 20 ou 25 centimètres (fig. 2). Eliminer toutes les racines n'ayant pas au moins 3 centimètres de diamètre au collet. Ceci fait, on place les racines debout dans la tranchée à 2 ou 3 centimètres d'intervalle et en remplissant les vides avec de la terre légère et tamisée. Cette plantation terminée, on comble la tranchée avec du sable ou du terreau de telle sorte que les plantes se trouvent recouvertes d'une couche de terre de 20 à 25 centimètres.

Par dessus le tout on monte une couche de fumier de 0m45 à 0m50 de hauteur et débordant de 0m40 autour de la tranchée.

La chaleur dégagée du fumier pénètre bientôt jusqu'aux racines, active la végétation et permet de récolter des Witloof au bout de 25 à 30 jours.

Suivant les lieux, les climats, on peut apporter à cette méthode quelques petites modifications de détail et c'est ainsi que le dessous des tablettes d'une serre chauffée au thermosiphon peut être utilisé avantageusement. On obtient aussi de bons résultats sans le concours de chaleur artificielle, mais il va de soi que la végétation est plus lente et la récolte retardée de 15 à 20 jours.

La culture de la chicorée sauvage et l'étiolement de cette plante ne présentent donc pas de si grandes difficultés que le cultivateur le moins expérimenté ne puisse les surmonter, et il n'est pas douteux que ce légume très justement apprécié dans le nord de la France ne le soit également dans le midi.

Ch. Bessey.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les Agriculteurs et les impôts. — La Confédération Nationale des Associations agricoles, réunie en Assemblée générale sous la présidence de M. J.-H. Ricard, a examiné entre autres questions, la participation des agriculteurs aux charges fiscales. Elle a déclaré à nouveau que les agriculteurs restent toujours prêts à remplir leur devoir fiscal à la double condition : 1° qu'un effort sérieux soit fait pour réaliser les économies possibles et pour cela que des représentants des intérêts professionnels fassent partie en

majorité de la commission des économies ; 2° que les lourdes charges déjà supportées par l'agriculture ne soient pas méconnues, comme cela se produit trop souvent. Elle a insisté pour que les statistiques du recouvrement des impôts publiées chaque mois à l'*Officiel* soient modifiées dans leur présentation pour faire apparaître l'importance de l'impôt foncier payé par les agriculteurs.

Elle a réclamé le maintien du régime du forfait pour le calcul de l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole.

En ce qui concerne l'application aux groupements professionnels agricoles de la taxe de 1 fr. 10, sur le chiffre d'affaires, elle s'est prononcée pour les distinctions suivantes :

1° Que les syndicats et coopératives ne faisant que répartir entre leurs membres sans constitution préalable de stocks, les marchandises achetées en commun, soient exonérés de la taxe ;

2° Que les syndicats et coopératives qui, pour mieux remplir leur rôle d'intermédiaire entre leurs membres, ont des stocks et des magasins, soient considérés comme des courtiers et, par suite, assujettis à la taxe sur leurs bonis seulement ;

3° Que les coopératives vendant au public et qui, par conséquent, ne sont pas de véritables coopératives, soient tenues de payer la taxe sur le chiffre total de leurs affaires ;

4° Que les coopératives agricoles de production soient considérées comme des groupements de producteurs ne faisant pas acte de commerce et, par suite, exonérés de la taxe.

Congrès des Livres généalogiques des races françaises d'animaux, organisé par la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture, en collaboration avec l'Office français d'élevage, à Paris, 7 et 8 mai 1923. — *Avis aux éleveurs français.* — Les éleveurs estiment tous que pour perfectionner encore nos races d'animaux et faciliter la vente des reproducteurs, tant en France qu'à l'étranger, il convient de fournir aux acheteurs toutes les garanties désirables.

Nous avons pensé, à cet effet, qu'il était opportun de réunir un Congrès des Livres Généalogiques des races françaises d'animaux. Celui-ci faisant état des résultats déjà obtenus et des progrès réalisés par l'initiative et par les efforts répétés des Offices agricoles régionaux, départementaux et des Associations d'élevage, examinera la question dans tout son ensemble pour en tirer les conclusions les plus conformes aux intérêts de notre production animale.

Cet examen aura pour objet de fixer : 1° les principes techniques, devant servir à la tenue des livres généalogiques ; 2° les définitions de races ; 3° la détermination des standards ; 4° l'identification des animaux ; 5° le contrôle indispensable. Des exemples d'organisation moderne des livres généalogiques seront, en outre, présentés.

Il n'est pas discutable que les résolutions prises par les praticiens et les spécialistes de l'élevage français détermineront une doctrine générale et des enseignements pratiques qui ne pourront qu'améliorer nos procédés de sélection et d'élevage et, partant, une expansion dont le profit est certain.

Il le sera d'autant plus que, en dehors de la publicité importante qui sera donnée aux travaux du Congrès, ceux-ci seront immédiatement portés

devant le XI[e] Congrès International d'Agriculture. Les membres étrangers ne manqueront pas d'en saisir les acheteurs de leur pays.

La haute portée ne cette manifestation, nettement spécialisée. ne peut que retenir l'attention de tous ceux qui s'intéressent à notre élevage et, par conséquent, à l'une des plus sûres richesses de la France.

Bureaux du Congrès : 5, Avenue de l'Opéra, Paris.

Le Président, Victor Boret.

Fabrication de l'ammoniaque synthétique. — Dans sa séance du 8 février, la Chambre des Députés a adopté le projet de loi sur la fabrication de l'ammoniaque synthétique. Ce projet sera incessamment déposé par le Gouvernement sur le bureau du Sénat.

Les discours prononcés pendant la discussion et notamment celui du Ministre de l'Agriculture, ont fait ressortir l'importance du problème de l'azote et la nécessité d'employer plus largement les engrais azotés, afin d'intensifier notre production agricole.

Mais cet emploi intensif de l'azote, dont la consommation devrait atteindre 400.000 tonnes par an, ne sera possible que lorsque nous pourrons produire nous-mêmes, dans notre pays, les engrais nécessaires. Or, notre production atteint à peine actuellement 12.000 tonnes d'azote par an, et le reste de notre consommation, soit 58.000 tonnes d'azote en moyenne, très inférieure du reste à nos besoins, doit être importé à grands frais de l'étranger. C'est à remédier à un état de choses aussi défavorable à notre production agricole, que tend le projet de loi adopté par la Chambre des Députés et que le Gouvernement a soutenu et soutiendra de toutes ses forces.

L'adoption du texte qui sera soumis à l'examen du Sénat permettra la production par la Poudrerie Nationale de Toulouse d'une quantité appréciable d'azote, mais il faudra que l'industrie privée la complète par un grand effort. Du moins, le problème est aujourd'hui nettement posé et il va entrer dans la voie des réalisations.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — « Les entrées dans les Entrepôts parisiens se sont élevées, en janvier dernier, à 306.281 hectolitres, et les sorties à 280.879, un peu supérieures à celles de décembre, qui étaient de 272.216 hectolitres, et à peu près égales aux expéditions du premier mois de 1922, qui se chiffraient par 286.815 hectolitres.

Pendant la huitaine écoulée, les transactions de gros à gros se sont ressenties du raffermissement des cours. On a payé des vins rouges du Midi de 8 à 9° de 60 à 65 fr.; ées 9 à 10° de 64 à 68 fr.; des 10° de 70 à 75 fr. Des Algérie ont été traités de 88 à 95 fr.; des Espagne l'ont été de 95 à 98 fr. Quand aux petits vins du Centre, faisant 5°5 à 6°, on en a offert à 40 fr. sans que les acheteurs paraissent beaucoup intéressés. Des vins blancs, soit du Centre, soit des Charentes, de 9° ont fait 65 fr.; des 10°, 72 fr. En provenances d'Algérie ou d'Espagne, il aurait fallu payer de 105 à 112 fr. pour des 11°5 à 12°. Le tout l'hecto nu et sur gares Paris.

Au *Marché aux Vins* cette semaine, la demande a été plus active que dans

la huitaine écoulée et la fermeté qui s'était déjà manifestée précédemment, s'est transformée en une légère hausse qui paraît se maintenir quant à présent.

Les demandes de la clientèle portent toujours sur de petites quantités. Les détaillants affichent dans Paris de 0,85 à 1,10 le litre les vins ordinaires ».

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 12 février	Cours du 19 février
7 à 8°	66 à 75	»	»
8 à 9°	75 à 85	43	45
9 à 10°	85 à 90	à	à
10 à 11°	94 à 97	60	63
11 à »	»	»	»
Costières	98 à 104	65 à 80	70 à 80
Rosé, paillet, gris	9,50 à 10 fr. le d.	5,25 à 5 fr. 50 le d.	5,25 à 5,50 le d
Blanc Bourret	10 fr. le d.	»	»
Blanc Picpoul	10 fr. le d.	»	»

La Coopérative de Beaucaire (Gard), a vendu, le 17 février, 200 hectos de vin rouge, de plaine, titrant 9 degrés 8, au prix de cinquante-francs l'hecto, nu, pris en cave.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 13 février	Cours du 20 février
7 à 8°	67 à 75	En	»
8 à 9°	75 à 84		44
9 à 10°	84 à 95	raison des fêtes	à
10° et au-dessus	80 à 100	pas	63
Rosé	10 fr. le degr.		5,25 à 5 fr. 75 le d.
Blanc	10 fr. le degr.	de marché	6,25 à 7 fr. le deg.

Pérols. — Il a été vendu dimanche un lot de 70 hectos titrant 10°5 de la cave de M. Granier Théodore au prix de 62 fr. l'hecto.

La Cave coopérative de Lunel-Viel (Hérault) a vendu, le 15 février, 400 hectolitres de son vin rouge, titrant 9 degrés 9, au prix de cinquante-trois francs (53 fr.) l'hectolitre nu, pris en cave.

Cette. — **Marché du 14 février 1923.** — Vins : rouge courant, 8 à 11 degrés 1/2, de 40 à 60 fr, l'hecto nu, pris à la propriété ; rosé, le degré, de 5 à 5,50 ; blanc, de 6,25 à 6,75 le degré ; Algérie rouge, de 11 à 12 degrés, de 72 à 82 fr. l'hecto. Algérie rosé, blanc, pas d'affaires ; Espagne blanc, de 62 à 66 francs.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 9 février	Cours du 16 février
7 à 8°	68 à 77	»	»
8 à 9°	77 à 88	42	43
9 à 10°	88 à 97	à	à
10 à 12°	»	65	65
Vins rosés	9,75 à 10 fr. le d.	5,25 à 5 fr. 75 le d.	5,25 à 5 fr. 75 le d.
Vins blancs	10 à 10 fr. 25 le d.	6 à 7 fr. le d.	6 à 7 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 18 février 1923 — Vins rouges : de 9 à 12 degrés, de 50 à 72 fr.

AUDE. - **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 8 février	Cours du 15 février
7 à 8°	67 à 76	»	»
8 à 9°	76 à 86	42 à 47	42 à 47
9 à 10°	86 à 98	47 à 52	47 à 52
10 à 11°	»	52 à 61	52 à 61
11° et au-dessus	»	61 à 72	61 à 72

Carcassonne. — Marché du samedi 17 février 1923. — Cours des vins, récolte 1922 : de 8 à 12 degrés, 43 à 72 fr. l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 10 février	Cours du 17 février
7 à 8°	70 à 80	»	»
8 à 9°	80 à 90	41 à 45	43 à 48
9 à 10°	90 à 97	45 à 50	48 à 52
10 à 11°	»	50 à 60	52 à 60
11 à 12°	»	60 à 70	60 à 70
12 à 13°	»	»	»

RHÔNE. — **Lyon.** — Cours officiel de la Chambre de commerce.

Vins rouges (non logés). — Bourgogne 1er choix, 450 à 550 fr.

Vins blancs (non logés). — Mâconnais 1er choix, 400 à 500 fr. ; 2e choix, 250 à 350 fr. la pièce ; Bordeaux 1er choix, 430 à 480 fr. ; 2e choix, 250 à 370 fr. la barrique, autres sans changement.

GERS. — **Auch.** — Vins rouges et blancs, de 80 à 120 francs les 228 litres.

VAR. — **Cogolin.** — Vins rouges 10 à 11 degrés, 50 à 56 fr. ; vins blancs 11 degrés, 60 à 65 fr. ; vins rosés 11 à 12 degrés, 80 à 85 fr. l'hectolitre nu, à la propriété.

Ventes des caves coopératives suivantes :

Pourcieux, 2.200 hl. Jacquez 12° 106 fr. ; St-Tropez, 2.300 hl. rouge 10°5 47 fr. ; St-Tropez, 260 hl. rosé 10°8 55 fr. ; Flassans, 6.251 rosé 10° 50 fr. ; Comps, 1.100 hl. greffe 9°7, 50 fr. ; La Londe, 400 hl. rosé 10°5, 63 fr. ; La Londe, 300 hl. blanc, 11°5, 85 fr. ; La Londe 3.000 hl. greffe, 10°, 53 fr. ; Puget-sur-Argens, 1.000 hl. greffe 9°5, 53 fr. sur gare ; Néoules, 630 hl. Jacquez, 11°5, 97 fr. février-mars ; Néoules, 300 hl. greffe, 11°, 65 fr. 50, immédiat ; Néoules, 750 hl. greffe, 10°8, 62 fr. immédiat ; Néoules, 3.500 hl. greffe, 10°5, 60 fr. mars-avril ; Pignans, 420 hl. Jacquez, 12°, 105 fr. avant fin avril.

ALSACE. — **Strasbourg**, le février.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	120 à 140	80 à 130
Vieux	280 à 320	220 à 250
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	150 à 180	130 à 160
Vieux	380 à 400	260 à 300
Vins blancs fins :		
Nouveaux	300	
Vieux	450 à 500	

Vins rouges :
Nouveaux ..... 100 à 150
Vieux.....

L'hectolitre nu gare départ.

Vins blancs fins (en bouteilles) 5,50 à 15 fr.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Cours des vins établis par la Cie des Courtiers assermentés).

Marché du 10 février 1923. — Vin rouge : Extra, 12°5 à 13° 5, 5,50 à 6,75 le degré ; 1er choix, 5,00 à 5,50 le degré ; 2e choix, 4,75 à 5,00 le degré ; 3e choix, 4,50 à 4,75 le degré.

Vin blanc : De raisins rouges, 5,25 à 5,50 le degré ; De raisins blancs, 6,25 à 6,75 le degré.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six vin à 86°, 410 à »»» ; eau-de-vie de Montpellier à 52°, 350 fr., de marc 52°, 230 à 235 fr.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 410 à »»» ; eau-de-vie de vin, 52°, 350 à »»» fr. ; 3/6 de marc, 86°, 390 à 395 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 230 à 235 fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 410 à »»» fr. l'hectolitre ; 3/6 de marc, manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 230 à 235 fr.

Alger. — Trois-six de marc, 400 l'hecto.

Tartres

Montpellier. — Crème de tartre : 400 fr. les 100 kil. pris à l'usine ; tartre brut, pour 80 deg., 1 fr. 85 le degré ; pour 75 degrés, 1 fr. 90, pris à la propriété.

Cette cote, bien qu'officielle, nous paraît absolument fantaisiste.

Si nous sommes bien informés, on paie actuellement de 2 fr. 50 à 3 francs le degré, pour des tartres de 75 degrés environ.

(*Note de la Rédaction*).

Bestiaux

Paris - *La Villette.*
Au poids vif, on cote le kilo

	1re qual.	2e qual.	3e qual	Prix extrêmes
Bœuf	3 22	2 42	2 09	1 03 à 3 54
Vaches	3 10	2 31	1 80	1 05 à 3 60
Taureaux	2 53	2 10	1 90	1 05 à 2 69
Veaux	5 94	5 04	4 07	2 25 à 6 42
Moutons	6 05	4 80	4 10	3 20 à 6 60
Porcs	6 30	6 09	5 89	4 61 à 6 40

Céréales

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés disp	1.37 »/»	63.83	85.11	+ 1.18
Maïs disp	90 /»	48.31	60.39	+ 1.02
Avoine	55 3/4	29. »	64.45	+ 0.63

Blé dur d'hiver : 82 fr. 63 les 100 kilos.

ENGRAIS ET DIVERS

Cote du Syndicat agricole de Montpellier

Montpellier. — Prix courant des principaux engrais actuellement à la vente sauf vente et sans engagement.

Les quantités portées à employer sont calculées sur la base d'un apport à l'hectare de

Azote ..... 80 kilos
Acide phosphorique ..... 75 —
Potasse ..... 90 —

Chiffres théoriques moyens indiqués par le Syndicat agricole

Nature des engrais	Dosage	Quantités à employer		Prix aux 100 k. par 10 000 kil.	Prix aux 100 k. entrepôt Montpellier
		par Hect.	Par pied		
1° Engrais phosphatés :				départ	
Superphosphate minéral.....	14/16	550 k.	140 gr.	18 00	20 00
— d'os.....	16/18	500	130	32 50	38 »
Scories de déphosphoration ...	17/22	450	115	14 45	21 »
2° Engrais potassiques					
Sulfate de potasse (base 90°) ..	48/50	200	50	70 »	76 »
Chlorure de potassium	50/60	200	50	47 50	53 50
Sylvinite riche.....	20/22	450	120		
Nitrate de potasse (base 90°) ..	azote 12/13 potas. 42/44	650	160	130 »	137 »
Nitrate de soude potassique ...	azote » potas. »	»	»	99 »	106 »
3° Engrais azotés					
Nitrate de soude..... ...	14/15	600	150	92 »	94 »
— chaux.....	13/14	650	160	» »	85 »
	»	»	»	» »	» »
	»	»	»	» »	» »
Tourteauxarachide déshuilé ..	7/8	1200	300	60 »	64 »
	»	»	»	» »	
	»	»	»	» »	
	»	»	»	» »	
Guano Angibaud.....				45 »	
Fumier de bergerie (croûte) ...		8000	2	11 50	
— (migou)....				12 50	
Plâtre agricole.....		600	150	42 la ton.	

Sulfate de Cuivre français. — Menus cristaux..... 156 sur janvier
— Cristaux normaux..... 159 —
— Neige ..... 161 —

Soufre trituré 36 fr. les 100 kilos
— sublimé 49 fr. —

Le Gérant : G. Fournera.

MONTPELLIER, IMP. ROUMÉGOUS ET DÉHAN.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 11 Février 1923 au Samedi 17 Février 1923

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE 1923	PLUIE 1922	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE 1923	PLUIE 1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche	13.0	5.0	6.0	—2.0	7	»	10.4	—0.6	16.3	—2.0	»	»
Lundi	13.0	2.0	6.0	2.0	»	2	15.0	2.0	7.0	1 5	1 6	0.5
Mardi	12 0	8.0	7.0	1.0	»	3	6.0	—1.5	4.1	—2.0	0.5	»
Mercredi	12.0	9.0	9.0	—0.0	»	»	5.5	0.5	9.1	—0.5	»	8.4
Jeudi	12.0	5.0	»	»	1	»	7.2	1.0	11.2	3.2	-	0.5
Vendredi	13.0	4.0	12.0	6.0	1	2	8.2	0.0	8.1	3.0	2.0	1.3
Samedi	12.0	7.0	13.0	5.0	3	1	9.6	0.0	9.0	2.0	2.3	8.4
Total	516.0	214 0	446 0	133 0	137	143	364.5	59.2	329.3	-44.0	85.1	129.6
	Chassiron						**Besançon**					
Dimanche	»	»	8.0	—1.0	»	»	12.0	5.0	2.0	—7.0	4	»
Lundi	»	»	10.0	7.0	»	»	6.0	4.0	12.0	0.0	21	»
Mardi	»	»	9.0	1.0	»	»	9.0	3 0	14.0	4.0	»	1
Mercredi	»	»	9.0	3.0	»	»	5.0	—1.0	8.0	1.0	8	5
Jeudi	»	»	11.0	7.0	»	»	3.0	—0.0	5.0	—0.0	»	1
Vendredi	»	»	11 0	8.0	»	»	6.0	1.0	4 0	2.0	»	9
Samedi	»	»	12.0	8.0	»	»	7.0	2.0	»	»	4	»
Total	»	14.0	407 0	205 0	15	75	304 0	21 0	235 0	-96 0	166	170
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	9 0	4.0	»	»	1	»	11.0	5.0	3.0	—4.0	8	»
Lundi	9.0	4.0	8.0	3.0	»	»	7.0	4.0	7.0	1.0	11	»
Mardi	8.0	—1.0	13.0	1.0	»	»	7.0	2 0	8.0	1.0	»	1
Mercredi	9.0	3.0	10.0	1.0	1	»	5.0	3 0	12.0	—2 0	18	»
Jeudi	8.0	1.0	»	»	2	»	»	2 0	7.0	—2.0	»	»
Vendredi	8.0	4.0	7.0	1.0	»	»	13.0	2.0	»	»	1	7
Samedi	13.0	3.0	13.0	1.0	»	»	12.0	»	12.0	— 4.0	»	»
Total	281 0	23 0	367 0	20 0	67	47	328.0	20.0	308.0	-65.0	117	149
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	15.0	5.0	»	»	»	»	14 0	8.0	14.0	7.0	4	»
Lundi	»	2.0	14.0	—2.0	»	»	10.0	6.0	11 0	3.0	7	»
Mardi	»	7.0	»	»	3	»	12.0	5.0	14.0	3.0	»	»
Mercredi	13.0	8.0	»	»	3	»	14.0	»	14.0	1.0	»	»
Jeudi	16.0	3.0	»	»	»	»	15.0	0.0	11.0	1.0	»	»
Vendredi	17.0	3.0	13.0	1.0	»	»	10.0	4.0	12.0	5.0	1	»
Samedi	15.0	6.0	19.0	0.0	2	»	12.0	6.0	»	»	10	»
Total	423 0	83 0	483.0	130.0	118	99	641.0	57 0	561.0	157.0	54	127
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	13.0	5.0	14.0	1.0	8	»	14 9	3.7	11.1	6.0	»	2.2
Lundi	13.0	»	9.0	6.0	»	1	12 9	7 5	14.8	6.2	»	»
Mardi	9.0	7.0	13.0	4.0	1	»	13.1	6.3	13 5	1.0	»	»
Mercredi	12.0	7.0	13.0	—3.0	2	»	16.1	7.0	15.3	—0.5	»	»
Jeudi	15.0	—4.0	6.0	—3.0	»	»	14 5	0.8	16.5	2 5	0.4	»
Vendredi	18.0	5.0	»	»	1	60	16 9	5.3	16.3	1.0	0.5	»
Samedi	18 0	6.0	8.0	5.0	5	»	14.5	5.9	14.5	6.8	0.2	»
Total	468 0	114 0	488.0	103 0	75	196	695.5	87.9	662.6	161.5	32.1	170.2
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	14 0	6.0	12.0	6.0	1	»	20.0	13.0	15.0	10.0	»	»
Lundi	14.0	7.0	16.0	8.0	»	4	16.0	9.0	14.0	9 0	4	8
Mardi	13.0	»	14.0	4.0	»	»	15 0	10.0	14.0	8.0	»	»
Mercredi	11.0	»	14.0	5.0	»	»	17.0	8.0	17.0	8.0	»	»
Jeudi	»	4.0	16.0	3.0	»	»	17.0	8.0	17.0	10.0	»	13
Vendredi	16.0	7.0	12.0	7.0	»	4	18.0	10.0	15.0	9.0	»	4
Samedi	12.0	8.0	»	»	»	»	19.0	12.0	17.0	10.0	»	»
Total	660 0	253.0	635 0	234.0	15	25	803.0	478 0	854.0	522.0	216	182

Observations. — Hiver.